

fach Abneigung und Vorurteile gegenüber der Ziegenmilch bis in die Gegenwart. Zum anderen Teil gibt es heute in vielen Supermärkten haltbare Ziegenmilch zu kaufen, welche ebenfalls einen starken Eigengeschmack hat.

**Wir persönlich bevorzugen die Milch unserer Ziegen auch zum Frischverzehr, da diese ganz mild schmeckt. Gerne überzeugen wir Gäste und Freunde von dem ausgezeichneten Geschmack unserer Milch!**

Diese geschmacklich unwahrscheinlich milde Milch ist die Grundlage unseres Eises. Sie werden an unserem Eis nichts „zu meckern“ haben, da die Ziegenmilch nicht herausschmeckt!

## Der GEISSlein-Jahresablauf

Ziegen haben im Gegensatz zur Kuh eine saisonale Paarungszeit, die durch die kürzer werdenden Tage zum Herbst hin ausgelöst wird. Nach fünf Monaten Trächtigkeit kommen zwischen Januar und März die Lämmer zur Welt, und mit der Geburt setzt auch die Milchproduktion ein.

Rechtzeitig zur „Eis-Saison“ steht uns die frische Milch zur Verfügung. Etwa zum Jahresende werden die Ziegen nicht mehr gemolken, damit sich Organismus und Eutergewebe regenerieren können. Mit der letzten Milch produzieren wir unsere Weihnachts- und Winterarten, danach gehen unsere Ziegen in Mutterschutz.



## Unser Sortiment

Neben den bekannten Milcheis-Sorten wie Vanille, Schokolade, Stracciatella usw. bieten wir auch je nach Jahreszeit Fruchteis sowie Spezialsorten an, die Sie wahrscheinlich noch nirgendwo sonst probieren konnten. Lassen Sie sich überraschen!

Sie erhalten unser Eis in geschlossenen Verpackungen mit 0,5 Liter, 1 Liter sowie 2,5 Liter Inhalt.

## Extras und Service

Haben Sie besondere Sortenwünsche oder sind Sie Allergiker? Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne oder kreieren ein individuelles Eis für Sie.

## Feier oder Fest?

Auf Anfrage kommen wir auch gerne mit unserem **mobilen Eiswagen** zu Ihnen, um Ihre Veranstaltung zu bereichern.



# JENS KLEMM

Mittelstraße 47  
69514 Laudendach/Bergstraße  
Telefon 06201 44723



## Unsere Philosophie

**„Handwerkliche Herstellung eines Speiseeises aus rein natürlichen, hochwertigen und frischen Zutaten.“**

**Keine** Verwendung von

- Halbfertigprodukten
- künstlichen Aromen
- künstlichen Farbstoffen
- Pflanzenölen
- sonstigen Füllstoffen

Ein „blaues Eis“ werden Sie daher bei uns nicht finden. Freuen Sie sich stattdessen auf saisonal wechselnde Eissorten mit Zutaten aus Mutter Natur.

Zur Herstellung unseres Speiseeises verwenden wir die tagesfrische Milch unserer eigenen Ziegen sowie je nach Sorte und Jahreszeit weitere hochwertige und frische Zutaten in Spitzenqualität.



## Unsere Ziegen

Unsere Milchproduzenten gehören zu der gefährdeten Rasse der Thüringer Waldziege. Mit der Haltung und Zucht dieser attraktiven und leistungsfähigen Rasse leisten wir einen Beitrag zur Erhaltung des Bestandes. Unsere Ziegen leben in Herdengemeinschaft in Laufstallhaltung mit Weidegang und werden überwiegend mit selbst erzeugtem Futter ernährt (Gras, Heu, Silage, Getreide).

**Wir verzichten strikt auf die Verfütterung von Kraftfutter mit gentechnisch veränderten Bestandteilen!**



## Warum Ziegenmilch?

Ziegenmilch ist in der Ernährung besonders bekömmlich. Mit ihrem Fett-, Eiweiß- und Laktosegehalt unterscheidet sich Ziegenmilch von der Kuhmilch im Nährstoffgehalt nur unwesentlich. Die Fettkügelchen und Eiweißpartikel der Ziegenmilch sind aber kleiner als die der Kuhmilch, wodurch unsere Verdauung mit Ziegenmilch und deren Erzeugnissen besser zurechtkommt. Die höhere Bekömmlichkeit resultiert aber auch aus besonderen Fettsäuren, die im Ziegenmilchfett doppelt so hoch konzentriert sind als im Kuhmilchfett. Unser Darm kann diese Fettsäuren direkt in das Blut aufnehmen, also ohne die sonst üblichen Spaltungen und Umbauvorgänge in der Darmschleimhaut.

**Somit ist Ziegenmilchfett als Energiequelle besser verfügbar, und diese besondere diätische Wirkung ist seit alters her in der Hausmedizin bekannt.**

Ziegenmilch hat in der Volksmeinung bezüglich des Geschmackes jedoch nicht den besten Ruf. Viele weigern sich strikt, Ziegenmilch überhaupt nur zu probieren. Dies resultiert zum einen Teil aus der Erfahrung der älteren Generation, welche in den Nachkriegsjahren mit der Milch der „Kuh des kleinen Mannes“ großgezogen wurde. Damals führte die oft fehlende Kühlung der im offenen Eimer ermolkenen und der Stallluft ausgesetzten Milch zu einer starken Geruchs- und Geschmacksbeeinträchtigung. Dies bewirkte viel-